Domácí zmrzlina z kokosového mléka

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	plnotučné kokosové mléko v plechovce
2 až 3 ks	mražené banány (oloupané a nakrájené na kolečka)
trochu	vanilkový extrakt (nebo dřeň z vanilkového lusku)

Postup přípravy

Kokosové mléko dáme přes noc do chladničky, aby se nám oddělila tuhá část (kokosová smetana) a tekutá část (kokosová voda). Po oddělení těchto dvou složek budeme potřebovat tuhou kokosovou smetanu (kokosovou vodu ale nevyléváme, můžeme ji použít třeba do smoothie). Kokosovou smetanu přendáme spolu s mraženými banány (které dáváme do mrazáku již oloupané a nakrájené na kolečka) a vanilkovým extraktem či dření do výkonného mixéru. Mixujeme asi půl minuty až 1 minutu (pozor, abychom nezavařili mixér, ne každý přístroj toto dokáže!), dokud nejsou banány spojené s kokosovou smetanou do hladké hmoty. Hotovou zmrzlinu ihned servírujeme.

Poznámka: *Pokud nám zmrzlina mixováním povolila a zahřála se, dáme ji ještě před podáváním na půl hodinky do mrazáku. Vše záleží na mixéru, který máme doma. :o)*